

**FIȘA DISCIPLINEI**  
**Anul universitar 2025-2026**

**1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ	Universitatea „1 Decembrie 1918” din Alba Iulia
1.2. Facultatea	Facultatea de Științe Economice
1.3. Departamentul	Administrarea Afacerilor și Marketing
1.4. Domeniul de studii	Marketing
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii	Marketing și promovarea vânzărilor (MPV)

**2. Date despre disciplină**

2.1. Denumirea disciplinei	<i>CALITATEA SI SECURITATEA MARFURILOR</i>		2.2. Cod disciplină	MPV 113.1			
2.3. Titularul activității de curs	Prof univ. dr. POPA MARIA						
2.4. Titularul activității de seminar	Asoc. lect. dr. Glevitzky Mirela						
2.5. Anul de studiu	<b>I</b>	2.6. Semestrul	<b>I</b>	2.7. Tipul de evaluare (E/C/VP)	<b>C</b>	2.8. Regimul disciplinei ( <b>O</b> – obligatorie, <b>Op</b> – opțională, <b>F</b> – facultativă)	<b>Op</b>

**3. Timpul total estimat**

3.1. Numar ore pe saptamana	4	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5. curs	28	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					40
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					52
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					50
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități .....					

3.7 Total ore studiu individual	144
3.8 Total ore din planul de învățământ	56
3.9 Total ore pe semestru	200
3.10 Numărul de credite	8

**4. Precondiții (acolo unde este cazul)**

4.1. de curriculum	-
4.2. de competențe	-

**5. Condiții (acolo unde este cazul)**

5.1. de desfășurare a cursului	Sala de curs cu videoproiector
5.2. de desfășurarea a seminarului/laboratorului	Calculatoare, rețea Internet, Laborator calitate marfurilor

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>R2/C2 Elaborează idei folosind logica și raționamentul pentru a identifica punctele forte și punctele slabe ale soluțiilor, concluzii sau abordări alternative la probleme</p> <p>R4/C4 Analizează, transformă și modelează date pentru a descoperi informații utile și a sprijini procesul de decizie</p> <p>R10/C10 Urmărește clienți potențiali sau produse potențiale pentru a genera vânzări suplimentare și a asigura creșterea economică.</p> <p>R19/C19 Identifică măsurile cuantificabile pe care o întreprindere sau un sector le utilizează pentru a măsura sau a compara performanța în îndeplinirea obiectivelor operationale și strategice, utilizând indicatori de performanță prestabiliti.</p> <p>R14/C14 Utilizează în mod eficient computerele, echipamentele informatice și tehnologia modernă.</p> <p>R21/C21 Elaborează idei folosind logica și raționamentul pentru a identifica punctele forte și punctele slabe ale soluțiilor, concluzii sau abordări alternative la probleme.</p>
Competențe transversale	<p>R23/CT1 Demonstrează spirit antreprenorial</p> <p>R24/CT2 Evaluează în mod critic informațiile și sursele acestora</p> <p>R25/CT3 Lucrează independent</p> <p>R26/CT4 Lucrează în echipe</p> <p>R27/CT5 Respectă angajamente</p> <p>R28/CT6 Soluționează probleme</p> <p>R29/CT7 Utilizează software de comunicare și colaborare</p>

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<i>Dezvoltarea capacității studentului de a cunoaște și înțelege noțiunile de bază legate de calitatea și securitatea alimentară</i>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Înțelegerea conceptului de calitate și securitate alimentară;</li> <li>- Înțelegerea conceptului “sistem de management al calității” și al “abordării procesuale”;</li> <li>- Înțelegerea modului de implementare a Sistemului de management al siguranței alimentare;</li> <li>- Dezvoltarea capacității de înțelegere și cunoaștere a proceselor care influențează caracteristicile de calitate ale mărfurilor și valoarea comercială a acestora;</li> <li>- Capacitatea de înțelegere a modificărilor fizico-chimice și microbiologice care pot surveni în perioada de depozitare și transport a mărfurilor;</li> <li>- Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a valorii nutriționale a produselor și influența acestora asupra sănătății consumatorului;</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Definirea conceptelor de bază:	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore

siguranța/securitate alimentară, calitatea mărfurilor		
2. Valoarea calorică și nutrițională a produselor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
3. Etichetarea mărfurilor; eticheta nutrițională	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
4. Sisteme de marcare ecologică	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
5. Avantaje și dezavantajele aplicării sistemelor de siguranță ale mărfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
6. Sisteme de calitate, siguranță a mărfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
7. Caracteristicile calității produselor alimentare și evaluarea acestora	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
8. Contaminarea mărfurilor: surse și efecte	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
9. Rolul microorganismelor în alimente	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
10. Toxiinfecțiile alimentare	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
11. Metode și tehnici de conservare ale mărfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
12. Documente de prescriere a calității mărfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
13. Documente de certificare a calității mărfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
14. Abordarea procesuală a calității proceselor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
<p><b>BIBLIOGRAFIE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Popa Maria, Glevitzky M., Calitate și securitate alimentară. Teorie și aplicații. Seria Didactica, 2018, Alba Iulia;</li> <li>2. Popa Maria, Fundamentele științei mărfurilor, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009</li> <li>3. Popa Maria, Calitate și siguranță alimentară, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2005;</li> <li>4. Popa Maria, Glevitzky M., Contaminarea mărfurilor agroalimentare, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009;</li> <li>5. Rotaru G., Moraru C., H.A.C.C.P. – Analiza riscurilor. Punctele critice de control, Editura Academică, Galați, 1997;</li> <li>6. ***Legea nr.150 din 2004 privind siguranța alimentară;</li> <li>7. ***SR EN ISO 22000:2005 Sisteme de management al siguranței alimentare. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar;</li> <li>8. *** SR EN ISO 9001:2015 Sisteme de management al calității.</li> </ol>		
<b>Seminar:</b>	<b>Metode de predare</b>	<b>Observații</b>
1. Elemente legislative privind calitatea și securitatea mărfurilor	<i>Exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
2. Conceperea rețetei de fabricație pentru un produs	<i>Exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore

3. Intocmirea descrierii produsului (caracteristici și specificații)	<i>Exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
4. Calculul valorii calorice/100 g produs, exprimată în glucide, grăsimi și proteine, precum și valorile energetice exprimate în kilocalorii (kcal) și kiloJouli (KJ).	<i>Exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
5. Valoarea nutritivă a produselor	<i>Exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
6. Etichetarea produsului; informațiile necesare a fi menționate pe eticheta produsului pe baza legislației europene și naționale.	<i>Exemplificări/ studii de caz</i>	4 ore
7. Întocmirea designului etichetei unui produs	<i>Exemplificări/ studii de caz</i>	2 ore
8. Etichetarea ecologică vs etichetarea tradițională		
9. Modul de stabilire a tipului de ambalaj utilizat. Relația ambalaj-mediul înconjurător.	<i>Exemplificări/ studii de caz</i>	2 ore
10. Identificarea pericolelor potențiale asociate etapelor de producție	<i>Exemplificări/ studii de caz</i>	2 ore
11. Analize de risc și măsuri pentru controlul pericolelor identificate	<i>Exemplificări/ studii de caz</i>	2 ore
12. Studiu de caz – implementarea sistemului HACCP ca parte integrantă a ISO 22000:2018.	<i>Exemplificări/ studii de caz</i>	2 ore
13. Documentarea proceselor în acord cu cerințele ISO 22000:2018.	<i>Exemplificări/ studii de caz</i>	2 ore
14. Prezentarea portofoliului	<i>Prezentari/dezbateri</i>	2 ore
<p><b>Bibliografie:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Popa Maria, Glevitzky M., Calitate și securitate alimentară. Teorie și aplicații. Seria Didactica, 2018, Alba Iulia;</li> <li>2. Popa Maria, Fundamentele științei mărfurilor, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009</li> <li>3. Popa Maria, Calitate și siguranță alimentară, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2005;</li> <li>4. Popa Maria, Glevitzky M., Contaminarea mărfurilor agroalimentare, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009;</li> <li>5. ***Legea nr.150 din 2004 privind siguranța alimentară;</li> <li>6. ***SR EN ISO 22000:2018 Sistem de management al siguranței alimentare. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar;</li> <li>7. *** SR EN ISO 9001:2015 Sistem de management al calității.</li> </ol>		

### **15. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

Elaborarea programei analitice s-a realizat prin consultarea și colaborarea cu specialiști în domeniu, din cadrul Direcției Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și cu agenți economici (SUPREMIA GRUP SRL, AROVIT SRL etc). La discuțiile legate de elaborarea curriculei au participat și cadre didactice din alte departamente ale UAB, sau din alte instituții de învățământ superior. Întâlnirea a vizat identificarea nevoilor și așteptărilor angajatorilor din domeniu precum și corelarea cu alte programe similare din cadrul altor instituții de învățământ superior.

Notă privind modalitățile de recuperare a orelor de seminar: Orelor de seminar vor putea fi recuperate prin efectuarea unui referat/ proiect elaborat în mod individual de către student.

## 16. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Capacitatea de înțelegere și utilizare adecvată a noțiunilor de bază privind calitatea și securitatea mărfurilor; - capacitatea de-a identifica factorii care influențează calitatea mărfurilor; - cunoasterea metodelor/ instrumentelor de îmbunătățire a calității mărfurilor.	<i>Test grila</i>	30%
		<i>Elaborare si prezentare teme curs</i>	40 %
10.5 Seminar/laborator	- capacitatea de înțelegere a modului în care se proiectează și concepe un produs. - înțelegerea modului în care se stabilește valoarea calorică și nutritională a unui produs.	<i>Elaborare si prezentare portofoliu</i>	30%
10.6 Standard minim de performanță: obținerea a minim notei 5 ( cinci)			
Demonstrarea competențelor în: Cunoașterea și înțelegerea noțiunilor de bază privind calitatea și securitate alimentară; Capacitatea de analiza a factorilor interni și externi care influențează calitatea și securitatea mărfurilor; Cunoașterea modului de documentare a proceselor care compun un sistem de management; Cunoașterea aspectelor de bază privind instrumentele care stau la bază îmbunătățirii continue a calității si securității mărfurilor.			

Data completării  
05.09.2025

Semnătura titularului de curs  
*Prof.univ.dr. Popa Maria*

Semnătura titularului de seminar  
*Asoc. Lect. Dr. Glevitzky Mirel*

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament,  
Conf.univ.dr. Maican Silvia